

Les jardins de BABYLON STOREN

À UNE HEURE DU CAP, AU CŒUR D'UN VIGNOBLE ET D'UNE FERME DU XVII^E SIÈCLE, CETTE ÉCORETRAITE DE LUXE INVENTE UNE CUISINE EXUBÉRANTE AVEC SON TERROIR D'EXCEPTION. RECETTES ET VISITE D'UN ÉDEN GOURMAND.

DIRECTION LA VALLÉE DES VINS, à soixante kilomètres du Cap. Une fois quitté les townships et l'effervescence des faubourgs de la ville, on suit une petite route. Son ruban d'asphalte incise la terre rouge, ferrugineuse, comme oxydée par les pluies printanières. De part et d'autre, des vignes à perte de vue, et pour ligne d'horizon, le feston brisé et spectaculaire de montagnes érodées par le vent des siècles. Passé une grande allée bordée de chênes centenaires et d'agapanthes, on découvre Babylonstoren. Une des « werf » (« fermes traditionnelles ») les mieux préservées d'Afrique du Sud. Ce nouvel éden d'un art de vivre qui se réinvente à flancs de coteaux



Sous une majestueuse serre dénichée en France, le salon de thé The Green House propose des repas légers à toute heure, limonades home made, tartes, salades...

– ceux-là mêmes qui ont vu s'installer les Hollandais au XVII^e siècle – est celui de Karen Roos. « J'ai un profond attachement pour la simplicité et l'honnêteté des matières nobles. Ici, je n'ai fait que suivre mon instinct », sourit celle qui fut longtemps éditrice de magazines de décoration.

De la ferme, elle a préservé le style Cape Dutch, murs blanchis à la chaux et toits de chaume, du temps des premières colonies. Un poulailler, un pigeonnier, un clocher incliné et des portes d'époque entourent la cour. Les bâtiments de la métairie ont été transformés en cottages et suites de luxe, mêlant bois, lin et coton dans des tons naturels, mobilier design et épure des volumes. Piscine et spa ont été aménagés dans un ancien réservoir. ➤



SALADE MONOCHROME

POUR 4 PERSONNES. TRÈS FACILE. PRÉPARATION : 15 MINUTES.

• 1 cœur de fenouil • 200 g de bouquets de chou-fleur jaune • 2 carottes orange • 2 carottes jaunes
• 2 tomates jaunes • 2 kiwis Gold • 1 poivron orange • 1 petite grappe de raisin blanc • 4 filets
d'anchois à l'huile • 2 gousses d'ail hachées • 1 cuillerée à café de parmesan râpé • 10 cl d'huile
d'olive • 1 cuillerée à soupe de jus de citron • sel.

NETTOYER le fenouil, le passer sur une fine lame de mandoline et mettre les lamelles dans un bol d'eau froide. Peler les carottes coupées en fines lamelles. COUPER le poivron en deux, éliminer les graines et couper la chair en tranches très minces, les bouquets de chou-fleur en tranches, les tomates et les kiwis en rondelles et les grains de raisin en deux. PRÉPARER la vinaigrette : écraser les filets d'anchois dans un bol, ajouter les gousses passées au presse-ail, verser l'huile, le jus de citron, le parmesan, émulsionner. Pour servir le fenouil, le répartir dans les assiettes, poser dessus les légumes et les fruits découpés, napper de vinaigrette et déguster.

✦ **ASTUCE** : JOUER SUR UNE COULEUR POUR COMPOSER UNE SALADE MONOCHROME QUI MÉLANGE FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON.



Au Farm Shop du domaine, on peut acheter pains frais, confitures, jus de fruit... le tout est fait maison.

Le four à pain et le pressoir à huile ont repris du service. Et tandis qu'à la cave se déguste le vin de la propriété, serre et étable sont devenues restaurants. Le premier, Greenhouse, pour des déjeuners au soleil. Le second, Babel, pour la table qui des produits de la ferme fait gastronomie. À la tête du four à charbon de bois qui y ronronne : Maranda Engelbrecht. Du Cap et de toute l'Afrique du Sud, on vient ici pour sa cuisine, qui naît chaque matin de la rosée du jardin, de ses potagers et de ses vergers. Car Baby-lonstoren, c'est un vignoble mais aussi un jardin. Extraordinaire. Ce dernier a été (re)créé à la demande de Karen par un... Français, le paysagiste Patrice Taravella (on lui doit, entre autres, les jardins du prieuré Notre-Dame d'Orsan). Au fil de ses norias et de ses trois hectares et demi, les paniers s'y remplissent de légumes aux couleurs du temps, d'agrumes et de fruits gorgés de



TERRINE DE FROMAGE ET FRUITS SECS

POUR 4 PERSONNES. FACILE. PRÉPARATION : 20 MINUTES.

CUISSON : 5 MINUTES.

● 250 g de mascarpone ● 200 g de gorgonzola ● 6 feuilles de gélatine
● 3 grandes feuilles de blette ● 30 g de noisettes mondées ● 30 g de pistaches mondées ● 80 g d'abricots séchés ● 1 cuillère à café de miel liquide ● 1 cuillère à soupe de jus de citron ● poivre noir concassé.

METTRE les feuilles de gélatine dans de l'eau froide afin de les ramollir. Faire dorer les noisettes et les pistaches, les hacher grossièrement. COUPER les abricots en petits cubes. PLONGER les feuilles de blette dans de l'eau bouillante, laisser ramollir 2 minutes, égoutter. Mettre le mascarpone et le gorgonzola dans une casserole, les faire fondre à feu très doux, incorporer les feuilles de gélatine égouttées et retirer du feu. Poivrer, ajouter les fruits, le miel, quelques gouttes de citron, mélanger. TAPISSER un plat rectangulaire de 20 cm de film alimentaire, puis de feuilles de blette, verser dessus la préparation, tasser, recouvrir des feuilles de blette restantes et mettre au réfrigérateur durant au moins 4 heures. Au moment de servir, démouler la terrine, retirer le papier film et la découper en tranches.

🔗 **ASTUCE** : MARANDA ENGELBRECHT SERT SES TERRINES EN TRANCHES AVEC UNE SALADE MONOCHROME.



Jardin potager et vergers d'exception créés par le paysagiste français Patrice Taravella fournissent les différents restaurants du domaine en fruits et légumes tout frais cueillis chaque matin. À gauche, la cuisine d'un des cottages. En bas, la salle du restaurant Babel.





Le long des allées ombragées, les cottages conservent un esprit très Cape Dutch, ce style architectural traditionnel apporté par les Hollandais au XVII^e siècle. À l'intérieur, on découvre une déco, conçue par Karen Roos, à la fois confortable et épurée.

soleil, de baies acidulées, d'olives cueillies sur l'arbre et de mille et une herbes odorantes, dont les abeilles font leur miel. Tout est réuni pour faire de cet écosystème le creuset d'une cuisine à la nature exubérante, colorée, métissée. La chef s'y emploie avec bonheur. Et de sa table de cognac, on ressort avec la grisurie d'avoir goûté à la poésie d'un premier matin du monde. Avec, qui sait, la légère ivresse d'un pinot noir ou d'un chardonnay, parmi les meilleurs d'Afrique du Sud. Et on n'en repart jamais les mains vides. Confiture, miel, fromage, pain, huile d'olive, flacons maison, livre de recettes : au Farm Shop, on ne peut s'empêcher de mettre un petit coin de ce paradis dans son coffre à bagages. Et à souvenirs. De ceux qui font prendre le large à l'imagination et vous donnent la beauté en partage. ♦

www.babylonstoren.com



COMMENT Y ALLER

Spécialiste des voyages d'exception sur mesure pour découvrir l'Afrique australe de manière inédite, l'agence Tselana Travel propose un séjour de 3 nuits à Babylonstoren (possibilité de combiner avec quelques jours au Cap). À partir de 2 257 € par personne (sur une base de 2 personnes)

comprenant les vols aller-retour Paris-Le Cap sur Air France (classe économique, avec transferts privés aéroport-hôtel) et 3 nuits en cottage avec petit déjeuner.

*Tselana Travel, 15, rue Monsigny,
75002 Paris. Tél. : 01 55 35 00 30.
www.tselana.com*



TARTE TATIN AUX FIGUES, POMMES ET CÂPRES

POUR 4 PERSONNES. TRÈS FACILE. PRÉPARATION : 15 MINUTES. CUISSON : 25 MINUTES.

- 200 g de pâte feuilletée pur beurre ● 2 pommes Granny ● 15 cl de jus de citron ● 30 g de beurre
- 30 g de cassonade ● 15 cl de miel ● 2 figes fraîches ● 1 cuillerée à soupe de câpres au sel ● 8 caprons.

ALLUMER le four à 200 °C. Bien rincer les câpres et les égoutter. Couper les pommes en tranches, les arroser de jus de citron. Beurrer un moule à manqué de 24 cm, poudrer de cassonade le fond et les bords. RÉPARTIR les câpres dans le fond, poser dessus 1 couche de pomme en rosace, ajouter la moitié du beurre et de la cassonade, puis poser les tranches de pommes restantes, ajouter le beurre et la cassonade restants, recouvrir de pâte feuilletée en glissant le bord de la pâte entre les fruits et les bords du moule. ENFOURNER pour 25 minutes. RENSER la tarte sur un plat, poser au centre les figes coupées en lamelles, napper de miel, servir aussitôt ou juste tiède.

🔗 **ASTUCE :** CETTE RECETTE DE MARANDA ENGELBRECHT PEUT S'ACCOMPAGNER DE CRÈME FRAÎCHE OU, POUR UNE VERSION PLUS LÉGÈRE, DE SORBET À LA POMME.